



Riso supera stress cambiamenti clima se acqua ben gestita



1. ANSA.it
2. Terra&Gusto
3. Mondo Agricolo

Congresso europeo mette in luce pratiche virtuose in risicoltura

- Stampa
- Scrivi alla redazione

Redazione ANSAROMA

16 novembre 2022 14:33

Ottieni il codice embed

La risicoltura non spreca acqua perché il sistema complesso delle risaie permette di trattenere provvisoriamente l'"oro blu" proveniente dalle Alpi e restituirla successivamente ai fiumi, ma necessita di una gestione efficiente della risorsa idrica per la sostenibilità agronomica e ambientale, anche alla luce delle conseguenze dei cambiamenti climatici. E' quanto sottolineato al secondo Congresso Europeo del riso che si è tenuto a Milano, al 39° piano di Palazzo Lombardia.

Tra le tecniche di coltivazione privilegiate per un uso sostenibile della risorsa idrica e per la mitigazione delle emissioni di gas serra segnalate dal dirigente del Dipartimento di agronomia e protezione delle colture del Centro Ricerche sul riso, Marco Romani, la sommersione degli appezzamenti alla fine della stagione colturale per un periodo che va dall'autunno-inverno fino all'inizio della primavera successiva, consente di ricaricare il livello della falda freatica in una stagione in cui l'acqua è abbondante. Ciò peraltro ha un altro effetto positivo sulla degradazione dei residui colturali che, da un lato rilascia nel terreno preziosi nutrienti per la coltura e, dall'altro, riduce le emissioni di metano nell'atmosfera. Anche la pratica Awd (Alternate Wetting and Drying), che prevede l'alternanza di sommersioni e asciutte nella risaia, si è dimostrata una strategia vincente per mitigare le emissioni di gas serra, visto che contribuisce a una rapida degradazione delle paglie.

Inoltre la tutela della biodiversità animale e vegetale è un altro privilegio che la coltivazione sostenibile di riso può vantare, come ha attestato l'esperienza di François Clement, direttore e responsabile tecnico del Centre Français du Riz, in riferimento alla



ricchezza floro-faunistica presente nella zona della Camargue.

Mentre Pedro Monteiro, vice presidente di Casa do Arroz, ha messo in luce l'unicità del patrimonio varietale del riso japonica portoghese, in particolare del Carolino, la cui superficie di coltivazione si estende su circa 30.000 ettari distribuiti nelle aree prossime ai tre fiumi più importanti del Portogallo: Mondego, Tejo e Sado. I portoghesi, definiti "gli asiatici dell'Europa", possiedono il primato del più alto consumo pro-capite annuo dell'Ue, con 200.000 tonnellate di riso bianco consumato.

Infine uno show cooking interattivo ha messo in evidenza la versatilità del riso europeo nella preparazione di tre diverse ricette in rappresentanza dei Paesi target: riso di Camargue ai frutti di mare come a Marsiglia (accompagnato da una bouillabaisse), risotto con una crema di gorgonzola e pesto di erbe di campo autunnali con la varietà Carnaroli e un arroz de Cabidela preparato col cappone. (ANSA).

